

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

- Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos. - Asimilar las normas básicas del protocolo.
- Reconocer los principios de protocolo asociados al ámbito hostelero. - Exponer las normas asociadas a la gestión de protocolo en hoteles. - Detallar los tratamientos protocolarios y la aplicación de protocolo en casos particulares.

### CONTENIDOS

Comprensión de las normas básicas del protocolo Introducción Definición de protocolo y precedencia El protocolo oficial El protocolo empresarial La comunicación en el protocolo Resumen Aplicación del protocolo en hostelería Introducción Aspectos básicos de protocolo en restaurantes Protocolo en el menaje Protocolo en el servicio Protocolo en el buffet Precedencias en mesas y ubicación de invitados Protocolo en la cocina Resumen Aplicación del protocolo en hoteles Introducción Normas básicas de protocolo hotelero Manual de protocolo hotelero La organización de eventos La presidencia en el protocolo Las nuevas tecnologías para el protocolo Organización de distintos actos Resumen Evaluación de detalles y reglas de protocolo Introducción Tratamientos en protocolo Protocolo en el vestir Protocolo en el restaurante Protocolo para personas con discapacidad Decoración, regalos e invitaciones Resumen

